

Referencia de Testo  
Seezeit Studierendenwerk  
Bodensee

Be sure. **testo**

# Alimentos de alta calidad para la nueva generación

Seezeit Studierendenwerk Bodensee confía en testo Saveris Restaurant



studierendenwerk bodensee  
**seezeit**

[www.testo.com](http://www.testo.com)





**El cliente**

Baden-Württemberg y, especialmente, la región del Lago de Constanza no solo albergan empresas líderes de la industria automovilística, aérea, aeronáutica, de ingeniería mecánica, defensa, tecnología médica y farmacéutica alemana. El epicentro de la economía alemana es también una región universitaria de renombre internacional encargada de formar a la próxima generación de profesionales altamente cualificados.

Situada en el corazón de Europa y con miras al empleo en los mercados laborales, la región del Lago de Constanza no es ajena a un elevado coste de la vida. Por lo tanto, en este contexto es importante garantizar que los estudiantes dispongan de alojamientos asequibles, así como de una dieta sana y variada.

Esta es la misión de nuestro cliente Seezeit Studierendenwerk Bodensee. La empresa se encarga de atender a más de 27.000 estudiantes matriculados en siete escuelas técnicas y universidades de la región. Con 220 empleados y una facturación anual de más de 13 millones de euros, Seezeit ofrece un amplio soporte económico, social y cultural a los estudiantes y una red total de 12 establecimientos gastronómicos con 2.800 plazas y que atienden a más de 300.000 comensales al año.

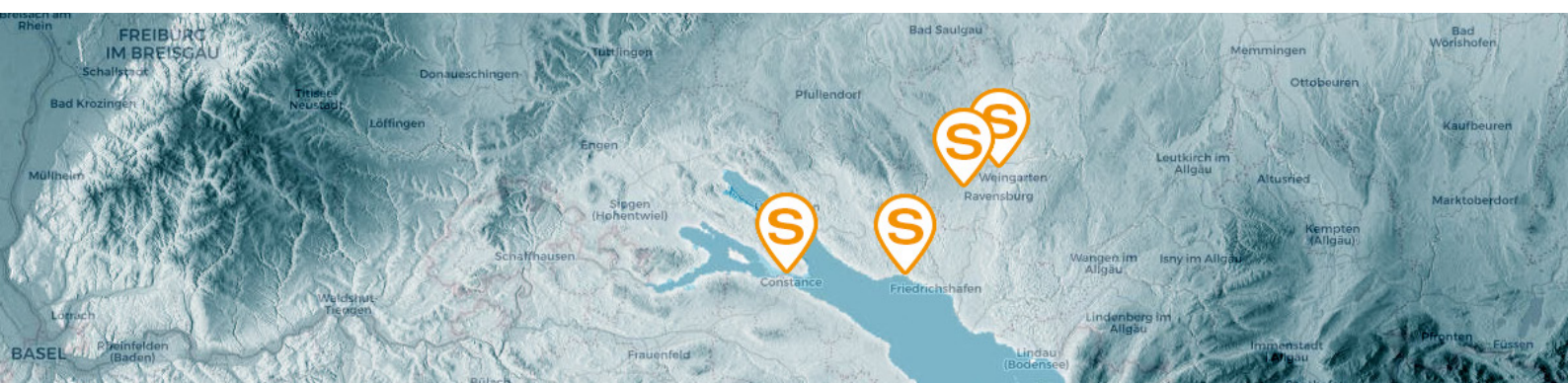
Muchos estudiantes confían en los comedores universitarios y cafeterías de Seezeit, que ofrecen todos los días menús desde el desayuno hasta la cena a precios razonables.

El objetivo es brindar productos sanos y de alta calidad, prestando atención a la regionalidad, el comercio leal y la agricultura ecológica. Los clásicos como el café y los bocadillos se complementan con platos vegetarianos y veganos.

Seezeit procura trabajar con unos elevados niveles de sostenibilidad, respaldados por un exigente sistema de gestión de la calidad. Las auditorías y controles frecuentes garantizan la calidad a largo plazo.

La preparación de la unidad de producción se lleva a cabo continuamente. Esto significa que los equipos no producen todos los alimentos al mismo tiempo, sino que producen una cantidad razonable de comidas durante las horas de mayor consumo. Durante estas horas pico, el equipo puede satisfacer directamente la demanda del momento, evitando la sobreproducción y protegiendo así los recursos gracias a la reducción del desperdicio de alimentos. Los residuos de la barra y el plato, así como la grasa usada, se reciclan en una planta de biogás con el fin de producir electricidad ecológica, así como gas y combustible.

En la medida de lo posible, se instalan equipos que ahorran energía y se utiliza electricidad ecológica. Además, el calor de los sistemas de refrigeración de los establecimientos gastronómicos de Constanza y Weingarten se utiliza para suministrar agua caliente. En el momento de la sustitución, la tecnología de cocina con calefacción eléctrica cambia a aparatos que funcionan con gas.



## El desafío

El principal desafío para la gestión de calidad de Seezeit es el cumplimiento de las normas APPCC internas, así como de las diversas prescripciones legales aplicables a la gastronomía de comida rápida. Además, los controles alimentarios oficiales frecuentes y las auditorías internas requieren la documentación de una gran cantidad de datos. Un esfuerzo que se realiza en interés de los comensales y clientes, pero que también requiere mucho tiempo y, por tanto, es costoso. *“Gracias al sistema testo Saveris hemos podido digitalizar nuestro registro de datos por completo”,* dice Yvonne Lammich, directora encargada de la gastronomía universitaria de Seezeit.

Desde hace más de diez años, Yvonne Lammich es responsable de la gestión de la calidad y promueve enérgicamente la digitalización y la eficiencia en su área de responsabilidad. *“Antes imprimíamos toda la documentación en papel. Para ser más rápidos y eficaces, necesitábamos un sistema digital”.*

El personal de Seezeit dedicaba gran parte de su tiempo al registro manual de datos. Además, el registro de datos con frecuencia tenía que quedar relegado a un segundo plano con respecto a las actividades cotidianas, lo que solía dar lugar, involuntariamente, a entradas impuntuales, mediciones defectuosas o una documentación incompleta.

Sin embargo, sin mediciones actuales, los problemas de conformidad a menudo no se detectan, o se detectan en una fase tardía. Por consiguiente, no era posible reaccionar de inmediato, por ejemplo, en caso de divergencias de temperatura en el almacén frigorífico. Y por último, el gran esfuerzo que suponía el registro manual de los datos también provocaba que el personal percibiera como una molestia la rutina habitual de control y medición.



## La solución

Testo Solutions ha respaldado a Seezeit en sus esfuerzos por aumentar la rapidez y la eficiencia ( en términos de costes) mediante la implementación de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria totalmente digital que incluye todos los elementos de la solución testo Saveris Restaurant.

*“Gracias a testo Saveris Restaurant y a las mediciones diferenciales, hemos podido localizar varios muebles de refrigeración y grupos que, o bien consumían más energía de la necesaria, o bien no funcionaban correctamente debido a la formación de hielo.”*



**Martin Wild**  
Subdirector de cocina en Mensería Gießberg

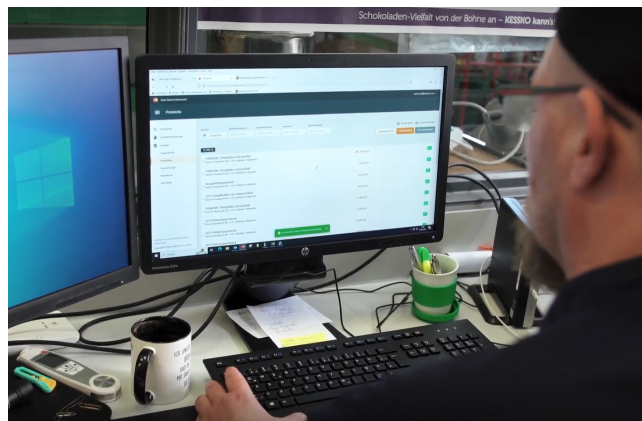
En las cámaras frigoríficas se han instalado sensores WLAN que garantizan las temperaturas correctas para el almacenamiento seguro de la mercancía. Varias empuñaduras multifuncionales, equipadas con sondas para la temperatura central y la temperatura del aceite de fritura, así como termómetro por infrarrojos de penetración testo 104 se usan para la medición continua, por ejemplo, de alimentos fríos y ya preparados, del aceite de fritura o también en la entrada de mercancía.



*“Es fantástico poder asignar diferentes controles y tareas diarias directamente al personal responsable, que realiza las tareas abiertas en el lugar adecuado y en el momento oportuno. Además, si es necesario, puedo recordar al personal cuáles son sus tareas o comprobar entradas incorrectas”,* explica Martin Wild, subdirector de cocina en Mensería Gießberg de la Universidad de Constanza. *“Además, gracias al sistema, también puedo evitar las trampas en las mediciones”.*

En vez de confiar en los proveedores, Martin Wild también comprueba la temperatura de la mercancía entrante. De este modo, podrían detectarse irregularidades aisladas, como temperaturas excesivas durante el transporte. *“Puedo comprobarlo todo en tiempo real y tomar una decisión inmediata con el fin de cumplir las normativas y eliminar posibles riesgos para la seguridad alimentaria”.* Para él, explica Martin Wild, testo Saveris Restaurant facilita el trabajo diario.





La alarma en caso de divergencias, por ejemplo en el almacén de refrigeración, también ayuda a Seezeit a resolver desafíos. “Si el sensor WLAN activa una alarma, es suficiente echar un vistazo a la curva de temperatura para tomar una decisión e implementar medidas correctivas si es necesario”, afirma Martin Wild. Este puede controlar la temperatura cómodamente en el ordenador observando el Saveris Cockpit y no es necesario llamar al servicio técnico. De este modo, por ejemplo, puede ver inmediatamente si un refrigerador se encuentra en una fase de descongelación normal o si hay que actuar urgentemente.

Ahora, las auditorías periódicas también son más fáciles. Se dice que testo Saveris Restaurant Cockpit ha impresionado a los inspectores de las autoridades por sus amplias opciones de evaluación y el exhaustivo registro de datos continuo. El cockpit ayuda en el control, ya que los datos pueden consultarse con una precisión milimétrica y exportarse en formato PDF, si es necesario. La tediosa búsqueda de los datos correctos es innecesaria.

*“Nos decidimos por Testo porque todo procede de un solo proveedor. El hardware, el software y el soporte técnico proceden de una sola empresa”.*

**Yvonne Lammich**  
Gestora de calidad de Seezeit



Las expectativas de Seezeit con respecto a testo Saveris Restaurant se han cumplido desde la instalación inicial en noviembre de 2021. “Nos decidimos por Testo porque todo procede de un solo proveedor: Tenemos los sensores WLAN para las cámaras frigoríficas, toda la tecnología de medición con dispositivos de alta calidad para mediciones manuales y un tablero de mandos con toda la información agrupada”, explica la gestora de calidad, Yvonne Lammich. “Otra gran ventaja es que el hardware, el software y el soporte técnico también proceden de una sola empresa regional, lo que permite ahorrar mucho tiempo”. El equipo de producción también está convencido. Martin Wild afirma finalmente: “testo Saveris Restaurant está bien concebido y es un alivio. Cuando se entiende que es más sencillo que gestionar las pilas de papel con listas, no se lo quiere perder”.

